

## SALATE

- ✓ Grüner Salat 8
- ✓ Gemischter Salat 9.50

## VORSPEISEN, WURST- UND KÄSESPEZIALITÄTEN

- Briochewürfel mit Lardo d'Arnad DOP, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer und Perlen aus nativem Olivenöl extra 15
- Schweinesalami aus unserer Region mit in Essig eingelegtem Gemüse 9
- ✓ Portion Alpkäse mit Verscio-Honig und hausgemachter Marmelade 9
- Die Grotto-Platte mit Wurstwaren aus unserer Region und in Essig eingelegtem Gemüse 28

## FRISCHE TEIGWAREN UND TARAGNA-POLENTA

- |  | <i>1 Port.</i> | <i>1/2 Port.</i> |
|--|----------------|------------------|
| ▪ Frische Fusilli mit Rippchenragout   | 24             | 21               |
| ▪ Hausgemachte Gnocchi mit Ragout aus Tessiner Luganighetta "Vietti"                                     | 24             | 21               |
| ▪ ✓ Hausgemachte Gnocchi mit Butter und Salbei   | 24             | 21               |
| ▪ Frische Pappardelle mit Wildschweinragout, toskanischem Pecorino aus Pienza und nativem Olivenöl extra | 26             | 23               |
| ▪ ✓ Frische Pappardelle (breite, flache Nudeln) mit Steinpilzen  | 28             | 25               |
| ▪ ✓ Taragna-Polenta (Polenta-Mischung aus Mais- und Buchweizenmehl) aus dem Kupferkessel mit Steinpilzen | 22             |                  |

✓ Vegetarisch

### Allergien und Unverträglichkeiten

Wir bitten Sie, unser Personal über eventuelle Substanzen zu informieren, die bei Ihnen Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen könnten. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

### Herkunft von Fleisch, Wurstwaren und Brot

Die Herkunft unseres Fleisches und unserer Wurstwaren ist innerhalb des Grottos ausgeschildert und einsehbar. Unser Brot wird von uns selbst hergestellt; falls gekauft, stammt es aus Schweiz und wird dort produziert.

## **FLEISCHGERICHTE**

- Rinderbraten in Barbera-Wein 34
- Kaninchen nach Jägerart 34
- Schweinefilet bei Niedrigtemperatur gegart 36
- Kalbshaxenscheibe 38

## **BEILAGEN**

- Im Gericht inbegriffen:  
*Taragna-Polenta, Ofenkartoffeln, Kartoffelpüree*
- Extra Steinpilze 8

## **HAUSGEMACHTE DESSERTS UND EISCREME**

- Grotto-Tiramisù 10
- Hausgemachter Kuchen 8
- Affogato, Vanilleeis mit Kaffee 8
- Vanilleeis mit Nocino, Tessiner Walnusslikör 9.50
- Sorbet aus amerikanischen Trauben mit unserem Grappa 9.50
- Kugel Eis (*Vanille, Birnensorbet, Traubensorbet*) 4.50
- Extra Sahne 1

## **DISTILLATE AUS EIGENER HERSTELLUNG**

- Amaro Generoso Bisbino, Tessiner Kräuterlikör 5.50
- Grappa, Likör aus amerikanischen Trauben 7
- Nocino, Walnusslikör 7
- Williamine, Likör aus Williams-Birnen 8
- Vecchio Rovere, Merlot-Grappa, in Barrique gereift 10